

L'ORLOGE

BRASSERIE

TOUT EST FRAIS et FAIT MAISON !

Les entrées :

- * Les 12 Moules fraîches farcies au beurre Provençal. 13€
- * Les 6 Huitres n°3 Marennes Oléron, vinaigre de vin et échalote 18€
- * Le Foie gras Maison, brioche toastée et chutney d'oignon. 18€
- * Le Risotto crémeux, Saint-Jacques à l'italienne. 16€
- * La Soupe à l'oignon gratinée. 12€

Les plats :

- * L'Agnolade d'Avignon, pâtes fraîches. Création C. Clareton. 24€
- * Poisson d'arrivée du jour, purée de courge Butternut et légumes grillés. 38€
- * La Côte de Bœuf Simmental (800g pour deux personnes), gratin dauphinois. 65€
- * Le Filet Mignon à la crème de Chorizo, pommes de terre Grenaille 24€
- * Les Tentacules de poulpe, jus de cuisson, purée de Butternut et légumes grillés. 32€
- * La Bavette Black Angus, échalotes confites, frites maison. 26€
- * La Soupe au Pistou (végétarien). 23€

Le Fromage et les desserts :

- * Le Brie truffé maison. 14€
- * Le Tiramisu traditionnel à la cuillère. 11€
- * La Belle Profiterole, glace vanille et chocolat chaud. 13€
- * La Mousse au Chocolat, façon Mimine. 12€
- * Le Blanc-manger aux Agrumes, coulis de Clémentines aux épices. 11€

Nos fournisseurs :

Jennifer aux Halles pour les poissons.
Younes aux Halles pour les herbes et les légumes bio.
Manu à Metro pour les viandes françaises et irlandaises.
Sébastien à Metro pour les poissons.

Les produits utilisés sont tous frais et cuisinés sur place.

La liste des allergènes susceptibles d'être présents dans les plats est affichée dans le restaurant.